SAMSUNG

# فرن ميكروويف

## إرشـــادات ودليـــل الطـهي للمـــالك

**G273V**

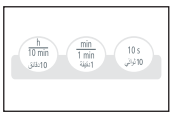

دليل الكشف السريع ..... ٢
الفرن ..... ٣
الأدوات الإضافية ..... ٣
لوحة التحكم ..... ٣
استخدام كتيب الإرشادات ..... ٤
احتياطات السلامة ..... ٤
تركيب فرن ميكروويف ..... ٦
ضبط الوقت ..... ٦
كيفية عمل فرن ميكروويف..... ٦
التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح..... ٧
ماذا تفعل إذا انتابك شك في عمل الفرن أو واجهتك مشكلة ... ٧
الطهي/إعادة التسخين ..... ٨
مستويات الطاقة..... ٨
إيقاف عملية الطهي..... ٨
ضبط وقت الطهي..... ٩
استخدام ميزة التسخين الفوري/الطهي..... ٩
إعدادات التسخين/الطهي الفوري..... ٩
استخدام ميزة إذابة التجميد السريعة..... ١٠
إعدادات إذابة التجميد السريعة ..... ١٠
اختيار الملحقات..... ١١
عملية الشواء..... ١١
الطهي باستخدام أشعة الميكروويف والشواية معاً..... ١١
الطهي باستخدام عدة مراحل..... ١٢
إيقاف تشغيل خاصية "إصدار صوت تنبيهي"..... ١٣
تأمين فرن الميكروويف..... ١٣
دليل أدوات الطهي..... ١٤
دليل الطهي..... ١٥
تنظيف فرن ميكروويف..... ٢٢
تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه..... ٢٢
المواصفات الفنية..... ٢٣

Code No. : DE68-03521A

AR

## إذا أردت طهي بعض الطعام

١- ضع الطعام في الفرن.
حدد مستوى الطاقة بالضغط على الزر **"مستوى الطاقة" (Power Level)** مرة واحدة أو أكثر.

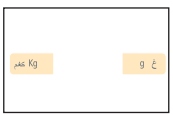



٢- حدد وقت الطهي بالضغط على الزر **"١٠ دقائق" (10min) و "١ دقيقة" (1min)** و **"١٠ ثوان" (10s)** كما هو مطلوب.

٣- اضغط على الزر **" بداية" (Start)** .
(النتيجة): يبدأ الطهي
يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات عند انتهاء الطهي.

## إذا أردت إذابة تجميد بعض الطعام

١- ضع الطعام المجمد في الفرن.اضغط الزر **" سريع" (Rapid)** مرة واحدة أو أكثر حسب نوع الطعام المراد فك تجميده.




٢- حدد الوزن بالضغط على الزرين **"كيلوجرام" (Kg)** أو **"جرام" (g)** حسبما تقتضي الحاجة.

٣- اضغط على الزر **" بداية" (Start)**.

## إذا أردت زيادة الوقت بمقدار دقيقة أخرى

اترك الطعام في الفرن.
اضغط الزر **"+٣٠ ثانية" (+30s)** مرة واحدة أو أكثر لكل ٣٠ ثانية إضافية ترغب في إضافتها.

## إذا أردت شي بعض الطعام

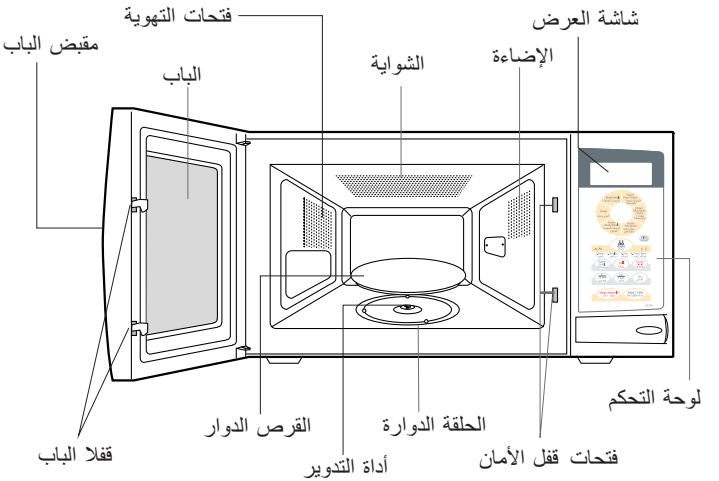
١- قم بتسخين الشواية إلي أن تصل إلى درجة الحرارة التي تريدها، بالضغط على **" شواية" (Grill)** ثم الضغط على الأزرار(**"١٠ دقائق" (10min)** و**"١ دقيقة" (1min)** و**"١٠ ثوان" (10s)**) و الزر **" بداية" (Start)**.

٢- ضع الطعام على الحامل الموجود بالفرن.
اضغط على الزر **" شواية" (Grill)** حدد وقت الطهي بالضغط على الزر **"١٠ دقائق" (10min)** أو **"١ دقيقة" (1min)** أو **"١٠ ثوان" ( 10 s)**.

٣- اضغط على الزر **" بداية" (Start)**.

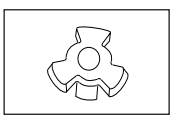
AR

## الفرن

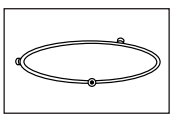



## الأدوات الإضافية

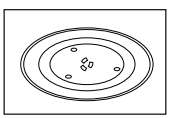
***استناداً إلى الطراز الذي قمت بشرائه، يتم تزويدك بالعديد من الأدوات الإضافية التي يمكن استخدامها بطرق متعددة.***



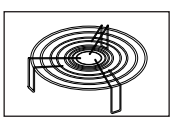
١- **أداة التدوير،** تكون موضوعة بالفعل على عمود الموتورالموجود في قاعدة الفرن.
الغرض: تقوم أداة التدوير بتدوير القرص الدوار.



٢- **الحلقة الدوارة،** يتم وضعها في وسط الفرن .
الغرض: تدعم الحلقة الدوارة القرص الدوار.



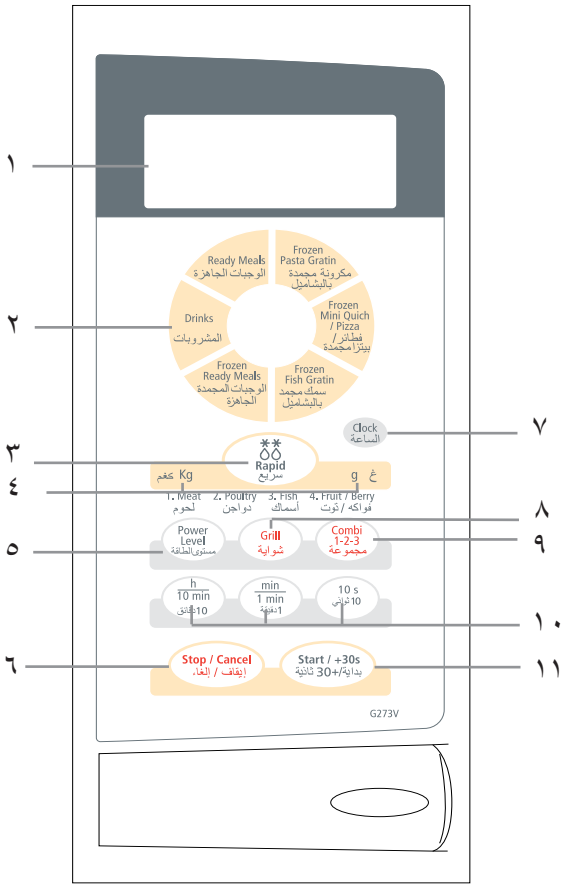
٣- **القرص الدوار،** يتم وضعه على الحلقة الدوارة مع وضع مركزه على أداة التدوير.
الغرض: يعتبر القرص الدوار السطح الأساسي للطهي، ويمكن إخراجه بسهولة للتنظيف .



٤- **الحامل المعدني،** يتم وضعه على القرص الدوار.
الغرض: يمكن استخدام الحامل المعدني في الشي وفي الطهي باستخدام الميكروويف والشواية.

**يحظر** تشغيل فرن الميكروويف بدون الحلقة الدوارة والقرص الدوار.

## لوحة التحكم




١- شاشة العرض
٢- زر تحديد "التسخين/الطهي الفوري" (Instant reheat/cook)
٣- زر تحديد ميزة "إذابة التجميد السريعة الآلية" (Auto rapid defrost)
٤- زر تحديد الوزن
٥- زر تحديد وضع "ميكروويف" (Microwave )
٦- زر "إيقاف/إلغاء" (Stop/cancel)
٧- زر "ضبط الساعة" (Clock Setting)
٨- زر تحديد وضع "شواية" (Grill)
٩- زر تحديد وضع "مجموعة" (Combi)
١٠- زر "ضبط الوقت" (Time Setting)
١١- زر "بداية" (Start)

## استخدام كتيب الإرشادات

***لقد قمت بشراء فرن ميكروويف SAMSUNG. تتضمن إرشادات المالك الكثير من المعلومات المفيدة المتعلقة بالطهي باستخدام فرن الميكروويف:***

- ***احتياطات السلامة***
- ***الأدوات الإضافية وأدوات الطهي المناسبة***
- ***تلميحات مفيدة للطهي***

***ستجد داخل الغطاء دليل للكشف السريع يشرح ثلاث عمليات طهي أساسية:***

- ***طهي الطعام***
- ***إذابة تجميد الطعام***
- ***شي الطعام***
- ***زيادة وقت الطهي***

***ستجد في صدر الكتيب رسومات توضيحية للفرن، وخصوصاً للوحة التحكم حتى يتسنى لك التعرف على الأزرار بشكل أسهل.***

***تستخدم إجراءات خطوة بخطوة ثلاثة رموز مختلفة.***


هام

ملاحظه

تحذير

***احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لقدر كبير من أشعة الميكروويف***

قد ينتج عن عدم الالتزام باحتياطات السلامة التالية التعرض لأشعة الميكروويف الضارة.

(أ) لا يجب تحت أي ظروف تشغيل الفرن وباب الفرن مفتوح أو العبث بقفلي الأمان (قفلي الباب) أو وضع أي شيء في فتحتي قفلي الأمان.

(ب) يحظر وضع أي شيء بين باب الفرن والسطح الخارجي أو السماح بتراكم فضلات الطعام أو المنظف على أسطح أجزاء الإغلاق. تأكد من نظافة الباب وأسطح إحكام الإغلاق بواسطة مسحها بعد الاستخدام عن طريق قطعة قماش مبللة ثم بقطعة قماش جافة ناعمة.

(ج) لا تقم بتشغيل الميكروويف في حالة وجود تلف به حتى يتم إصلاحه بواسطة فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهل ومدرب لدى الشركة المصنعة. يجب إغلاق الباب بإحكام والتأكد من عدم وجود تلف في:
(١) الباب (تعرضه للانثناء)،
(٢) مفصلات الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام)
(٣) قفلا الباب وأسطح إحكام الإغلاق.

(د) لا يجب ضبط الفرن أو إصلاحه بواسطة أي شخص غير فني صيانة أجهزة الميكروويف مؤهل ومدرب لدى الشركة المصنعة.

## احتياطات السلامة

***إرشادات هامة تتعلق بالسلامة.***

***اقرأ الإرشادات بعناية واحتفظ بها للرجوع إليها مستقبلاً.***

***قبل طهي الطعام أو السوائل في فرن الميكروويف، الرجاء التأكد من اتخاذ احتياطات السلامة التالية.***

- استخدم الأواني المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف فقط؛
  **لا** تستخدم أدوات المائدة ذات الزخارف الذهبية أو الفضية أو الماسكات المعدنية والشوك، وما إلى ذلك.
  قم بإزالة الأربطة السلكية من الأكياس الورقية والبلاستيكية.
  السبب : قد يحدث ماساً كهربياً أو شرارة تتلف الفرن.
- عند تسخين الأطعمة في أواني بلاستيكية أو ورقية، احرص على مراقبة الفرن لاحتمال اشتعالهما؛
  ولا تستخدم فرن الميكروويف لتجفيف الورق أو الملابس.
- تتطلب الكميات الصغيرة من الطعام مدة طهي أو تسخين أقل.
  إذا تم استخدام الأوقات المعتادة، قد يتعرض الطعام لسخونة زائدة ومن ثم يحترق.
- في حالة ملاحظة تصاعد دخان، قم بإيقاف تشغيل الفرن أو فصل توصيله عن التيار الكهربائي واحتفظ بباب الفرن مغلقًا لإخماد أي اشتعال؛
- قد ينتج عن تسخين المشروبات باستخدام فرن الميكروويف حدوث فوران شديد عند غليانها لذا يجب توخي الحذر عند التعامل مع الأواني لمنع حدوث مثل هذا الموقف
  اترك **دوماً** مدة انتظار تصل إلى ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة.
  قم بالتقليب أثناء التسخين إذا لزم الأمر، وقم بالتقليب دومًا بعد التسخين.
  في حالة تعرضك للإصابة بالحروق، اتبع إرشادات الإسعافات الأولية التالية:
  * اغمر الجزء الذي تعرض للحرق بالماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل.
  * قم بتغطية مكان الحرق بقطعة جافة ونظيفة من الشاش الطبي.
  * لا تضع كريم أو زيت أو غسول على الحرق.
- **لا تقم** أبداً بملء الأنية حتى أعلاها واستخدم آنية يكون قطرها الأعلى أوسع من قطرها الأسفل لتجنب فوران السائل. قد تتعرض أيضاً الزجاجات ذات العنق الضيق للكسر إذا تم تسخينها أكثر من اللازم.
  **لا تقم** أبداً بتسخين زجاجات الرضاعة والسدادة المطاطية عليها، حيث أنها قد تنفجر إذا تم تسخينها أكثر من اللازم..
- يجب رج محتويات زجاجات الرضاعة وبرطمانات غذاء الأطفال أو تقليبها والتحقق من درجة حرارتها قبل استخدامها لتجنب حدوث أي حروق؛
- يحظر سلق البيض ويحظر كذلك تسخين البيض المسلوق جيدًا دون تقشيره لأنه قد ينفجر حتى بعد انتهاء عملية التسخين بالميكروويف؛
  كذلك لا يجب تسخين الزجاجات والبرطمانات والأواني التي تم تفريغها من الهواء والمغلقة بإحكام والبندق غير المقشر والطماطم، .الخ.
- يجب تنظيف الفرن بشكل منتظم وإزالة أي بقايا للطعام؛
- يُمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام؛
- **لا تقم** بتغطية فتحات التهوية سواء بقطع من القماش أو الورق. قد تشتعل النيران في القماش أو الورق عند تفريغ الهواء الساخن من الفرن.
  فقد ينتج عن ذلك ارتفاع درجة حرارة الفرن بشكل زائد وإيقاف تشغيله تلقائياً. ويظل الفرن غير قابل للاستخدام حتى يبرد بالقدر الكافي.
- استخدم **دوماً** قفازات عند إخراج طبق من الفرن لتجنب الإصابة غير المقصودة بالحروق.

AR

- **يحظر** لمس أجزاء التسخين أو الجدران الداخلية للفرن قبل أن يبرد.
- يحظر غمر كبل الطاقة أو المقبس في الماء، واحرص على إبعاد كبل التيار عن الأسطح الساخنة.
يحظر تشغيل الجهاز في حالة تلف كبل التيار الكهربائي أو المقبس الخاصين به.
- قف على مسافة ذراع من الفرن عند فتح الباب.

السبب: قد يتسبب الهواء الساخن أو البخار في التعرض للإصابة بالحروق.

- قد تلاحظ صوت "طقطقة" أثناء التشغيل (لاسيما عندما يقوم الفرن بإذابة تجميد الطعام).

السبب: يصدر هذا الصوت عند تغيير مقدار الطاقة الكهربائية الناتجة، وهو أمر طبيعي.

- **يحظر** تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغاً. يتم فصل التيار الكهربي عن الفرن تلقائياً لدواعي السلامة. يمكنك تشغيله بشكل عادي بعد تركه لمدة ٣٠ دقيقة بدون عمل.
يفضل دوماً ترك كوباً من الماء داخل الفرن. حيث يقوم الماء بامتصاص أشعة الميكروويف في حالة تشغيله بطريق الخطأ وهو فارغ.
- يجب عدم وضع فرن الميكروويف في خزانة.

**هـــــام**

- لا يجب السماح **أبدا** للأطفال باستخدام فرن الميكروويف أو العبث به. ولا يجب تركهم بالقرب من فرن الميكروويف بدون مراقبة أثناء استخدامه. كذلك لا يجب وضع الأشياء التي تكون موضع اهتمام من الأطفال أو إخفائها فوق الفرن مباشرة.
- الجهاز غير مصنع لاستخدامه بواسطة أشخاص يعانون من إعاقات مادية أو حسية أو عقلية (بما في ذلك الأطفال) أو لديهم نقص في الخبرة والمعلومات إلا إذا خضعوا للإشراف أو تم تزويدهم بإرشادات تتعلق باستخدام الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يجب الإشراف على الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
- يسخن الجهاز أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر لتجنب ملامسة أجزاء التسخين داخل الفرن.
- **لا** تستخدم منظفات كاشطة خشنة أو أدوات كشط معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن فقد تؤدي إلى خدش السطح مما قد يؤدي إلى كسر الزجاج (إن وجد).

***تحذير:***

في حالة تعرض الباب أو قفلي الباب للتلف، لا يجب تشغيل الفرن حتى يتم إصلاح الفرن بواسطة شخص مؤهل.

***تحذير:***

أي شخص غير الشخص المؤهل للقيام بالصيانة أو عملية إصلاح تتضمن إزالة الغطاء الذي يقي من التعرض لأشعة الميكروويف يعرض نفسه للخطر.

***تحذير:***

لا يجب تسخين الأطعمة أو السوائل في حاويات مغلقة حيث قد تتعرض للانفجار.

***تحذير:***

لا يجب السماح للأطفال باستخدام الفرن دون مراقبة إلا بعد إعطاء التعليمات المناسبة بحيث يتمكن الطفل من استخدام الفرن بطريقة آمنة ويتفهم جيداً المخاطر التي قد يتعرض لها نتيجة الاستخدام غير الصحيح.

***تحذير:***

عند تشغيل الجهاز في "وضع الجمع"، يجب ألا يستخدم الأطفال الفرن إلا تحت إشراف أشخاص بالغين لحمايتهم من درجات الحرارة الناتجة.

***تحذير:***

قد تسخن الأجزاء الظاهرة أثناء الاستخدام. يجب إبعاد الأطفال الصغار عن الفرن.

- لأسباب تتعلق بالسلامة لا تنظف الجهاز بالبخار أو بمنظف ذو ضغط عالي.

**الرجاء التخلص من مواد التغليف الخاصة بهذا المنتج أو إعادة استخدامها بالأسلوب المتبع بيئياً.**

**الرجاء الاتصال بالهيئات المحلية الخاصة بك للاستفسار عن كيفية التخلص من هذا المنتج بأمان وبما لا يضر البيئة.**

**يتوافق المنتج والسلك الخاص به مع معيار درجة الحرارة الاستوائية SASO/IEC. ويتمثل الاختلاف الوحيد في متطلبات الرفع والمقطع العرضي ولا يؤثر ذلك على السلامة،نفس الوقت ومن الناحية العملية لا يفضل تغيير سلك الكهرباء نظرًا لصغر حجم الحيز المخصص للسلك.**

## معلومات حول الضمان والصيانة

عند الاتصال بشركة Samsung، الرجاء توفير طراز الفرن ورقم التسلسل الخاص به الموجود عادةً على الجزء الخلفي أو السفلي من المنتج. الرجاء تسجيل هذه الأرقام أدناه، مع المعلومات المطلوبة الأخرى. احتفظ بهذه المعلومات في مكان آمن كسجل دائم لمشترياتك لمساعدتك في التعرّف عليها في حالة سرقتها أو فقدها، بالإضافة إلى نسخة من إيصال البيع كدليل على الشراء في حالة الحاجة إلى خدمة الضمان.

رقم الطراز _____
الرقم التسلسلي _____
تاريخ الشراء _____
تم الشراء من _____

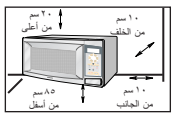
١. الرقم المجاني # : ٩٢٠٠ ١ ٣٢٣٢
٢. يجب على العميل تقديم بطاقة الضمان مع الفاتورة الأصلية ( برجاء الرجوع إلى الشروط والبنود الموجودة في بطاقة الضمان المرفقة)
٣. يتم ملء بطاقة الضمان وختمها بواسطة Samsung ASC.
٤. البريد الإلكتروني الخاص بـ CS: cs@tsm.com.sa
٥. مركز توفير الدعم عبر الإنترنت: http://www.samsung-sa.com/ssc/

يمكن أن يقوم أي "مركز خدمة مرخص تابع لشركة Samsung" فقط بأداء خدمة الضمان. عند الحاجة إلى خدمة الضمان، قم بتقديم المعلومات الموجودة أعلاه مع نسخة من إيصال البيع إلى "مركز الخدمة المرخص التابع لشركة Samsung ".

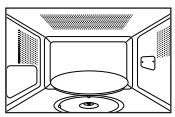
AR

## تركيب فرن ميكروويف

***ضع الفرن على سطح مستو بمسافة تبعد ٨٥ من سطح الفرن. يجب أن يكون السطح قويًا بدرجة تكفي لتحمل وزن الفرن بأمان.***




١- عند تركيب الفرن، تأكد من وجود تهوية جيدة للفرن بترك مسافة ١٠ سنتيمتر (٤ بوصات) على الأقل من الخلف، وعند جانبي الفرن ومسافة ٢٠ سنتيمتر (٨ بوصات) من أعلى الفرن .



٢- قم بإزالة كافة مواد التغليف الموجودة داخل الفرن.قم بتركيب الحلقة الدوارة والقرص الدوار.
تأكد من دوران القرص الدوار بحرية.

٣- يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريباً من مقبس التيار الكهربي ويسهل توصيله.

* إذا تعرض سلك الطاقة للتلف، يجب استبداله بسلك أو وحدة من نوعيه خاصة متوفرة من الشركة المصنعة أو مركز الخدمة.
لسلامتك الشخصية، قم بتوصيل الكبل في مقبس تيار متردد يتكون من ثلاثة أطراف توصيل وبجهد قدره ٢٢٠ فولت وتردد قدره ٦٠/٥٠ هرتز. إذا كان كبل التيار الكهربائي لهذا الجهاز تالفًا، يجب استبداله بكبل خاص.

* يحظر تركيب فرن الميكروويف بجوار أشياء تنبعث منها حرارة أو رطوبة، على سبيل المثال، وضعه بجوار فرن تقليدي أو مدفئة. يجب الالتزام بالمواصفات الخاصة بمصدر الطاقة الخاص بالفرن وأي كبل آخر يتم استخدامه يجب أن يكون بنفس مقاييس كبل الطاقة الذي يتم توفيره مع الفرن. امسح الجدران الداخلية وقفل الباب بقطعة قماش مبللة قبل استخدام فرن الميكروويف للمرة الأولى.

## ضبط الوقت

***يحتوي فرن الميكروويف على ساعة مضمنة. يمكن عرض الوقت بتنسيق ٢٤ ساعة أو تنسيق ١٢ ساعة. يجب ضبط الساعة:***

- ***عند تركيب فرن الميكروويف للمرة الأولى***
- ***بعد انقطاع التيار الكهربي***

لا تنسى إعادة ضبط الساعة عند التبديل من أو إلى التوقيت الصيفي أو الشتوي.

١- لعرض الوقت بالتنسيق... ثم اضغط على الزر **"الساعة" (Clock)**...
تنسيق ٢٤ ساعة مرة
تنسيق ١٢ ساعة مرتان

٢- قم بضبط الساعة باستخدام الزر **" ساعة" (h)** وضبط الدقائق باستخدام الزر **"دقيقة" (min)**

٣- عند ظهور الوقت الصحيح، اضغط على الزر **"الساعة" (Clock)** مرة أخرى لبدء تشغيل الساعة
النتيجة : يظهر الوقت أثناء عدم استخدام فرن الميكروويف.

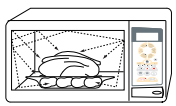
## كيفية عمل فرن ميكروويف

***أشعة الميكروويف عبارة عن موجات كهربية مغناطيسية عالية التردد، تعمل الطاقة المنبعثة عنها على طهي الطعام أو إعادة تسخينه دون التأثير على شكله أو لونه.***

***يمكنك استخدام فرن الميكروويف فيما يلي:***

- ***إذابة التجميد***
- ***التسخين الفوري/الطهي***
- ***الطهي***

### *عامل الطهى*



١- يتم توزيع أشعة الميكروويف التي تتولد بواسطة الماجنترون بشكل متساو أثناء دوران الطعام على القرص الدوار. وبذلك يتم طهي الطعام بدرجة متساوية.

٢- يمتص الطعام موجات الميكرويف حتى عمق واحد بوصة (٢,٥) سم. ثم تستمر عملية الطهى باستمرار انتقال الحرارة إلى الطعام.

٣- وتتباين أوقات طهي الطعام تبعاً لنوعيته وخصائصه:
- الكمية والكثافة
- كمية الماء التي يحتوي عليها
- درجة الحرارة الأولية (مجمد أم لا)

ولأن الأجزاء الداخلية من الطعام يتم طهيها بواسطة التوزيع الحراري، يستمر طهي الطعام حتى في حالة إخراج الطعام من الفرن. لذلك يجب مراعاة أوقات الانتظار المحددة في وصفات الطهي وفي هذا الكتيب لضمان:
- طهي الطعام بشكل متساو حتى وسطه
- تعرض الطعام بالكامل لنفس درجة الحرارة

## التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح

***يتيح لك الإجراء البسيط التالي التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح طول الوقت. افتح باب الفرن بواسطة ضغط الزر الكبير الموجود في الزاوية السفلية اليمنى من لوحة التحكم.***
***ضع أولاً إناءً به ماء على القرص الدوار. ثم، أغلق الباب.***

١- اضغط على زر **مستوي الطاقة (Power Level)** وحدد الوقت من ٤ إلى ٥ دقائق، بواسطة ضغط الزر **"١ دقيقة" (١min)** عدد المرات التي تريدها حسب الحاجة.

٢- اضغط على الزر **" بداية" (Start)**.
النتيجة : يقوم الفرن بتسخين الماء في مدة تتراوح من ٥-٤ دقائق.
يجب أن يصل الماء عند ذلك إلى نقطة الغليان.

✉ يجب توصيل الفرن بالمقبس المناسب.
يجب أن يكون القرص الدوار في موضعه بالفرن.
إذا تم استخدام مستوى طاقة غير الحد الأقصى، تستغرق المياه وقتاً أطول للغليان.

## ماذا تفعل إذا انتابك شك في عمل الفرن أو واجهتك مشكلة

***إذا صادفت أي من المشاكل المسرودة أدناه حاول تنفيذ أي من الحلول المعطاة.***

◆ يعتبر ذلك أمراً عادياً.
- التكثيف داخل الفرن
- وجود تيار هواء حول الباب والجسم الخارجي
- انعكاس الضوء حول الباب والجسم الخارجي
- انبعاث البخار من حول الباب والفتحات

◆ لا يبدأ تشغيل الفرن عند الضغط على الزر **" بداية" (Start)**.
- هل الباب مغلق جيداً؟

◆ لم يتم طهي الطعام على الإطلاق
- هل قمت بضبط عداد الوقت بشكل صحيح و/أو قمت بالضغط على الزر **" بداية" (Start)**؟
- هل الباب مغلق؟
- هل قمت بزيادة الحمل على الدائرة الكهربية مما تسبب في انقطاع سلك المنصهر أو فصل التيار الكهربي؟

◆ الطعام زائد النضج أو نيئ.
- هل تم تحديد المدة المناسبة لطهي هذا النوع من الطعام؟
- هل تم اختيار مستوى الطاقة المناسب؟

◆ تنبعث شرارة ويصدر صوت قرقعة داخل الفرن (ماس كهربي)
- هل تستخدم طبق ذو زخارف معدنية؟
- هل تركت شوكة أو أداة معدنية أخرى داخل الفرن؟
- هل ورق الألمونيوم قريب جداً من الجدران الداخلية؟

◆ يتسبب الفرن في حدوث تشويش على أجهزة الراديو والتلفزيون
- قد يُلاحظ تشويش بسيط على أجهزة التلفزيون والراديو عند تشغيل الفرن. يعد ذلك أمراً عادياً. لحل هذه المشكلة ضع الفرن بعيداً عن أجهزة التلفزيون والراديو والهوائيات.
- في حالة حدوث تشويش من جانب المعالج المصغر للفرن، قد يتم إعادة تعيين شاشة العرض. لحل هذه المشكلة، قم بفصل مقبس التيار وإعادة توصيله مرة أخرى. أعد ضبط الوقت.

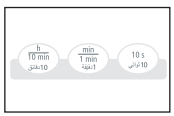
✉ إذا لم تساعدك الإرشادات الموجودة أعلاه في حل هذه المشكلة، اتصل بالبائع المحلي أو بخدمة ما بعد البيع لمنتجات SAMSUNG.

## الطهي/إعادة التسخين

***يوضح الإجراء التالي كيفية طهي الطعام أو تسخينه. تأكد دوماً من إعدادات الطهي قبل ترك الفرن بدون ملاحظة.***

***ضع الطعام أولاً في وسط القرص الدوار. ثم، أغلق الباب.***

١- اضغط الزر **" مستوى الطاقة" (Power Level)**.
النتيجة : يظهر المؤشر "٧٥٠ وات" (طاقة الطهي القصوى):
حدد مستوى الطاقة المناسب بواسطة ضغط الزر **"مستوى الطاقة" (Power Level)** مرة أخرى إلى أن يتم عرض مستوى الطاقة المطلوب والمقدر بالوات.
راجع جدول مستويات الطاقة الموجود في الصفحة التالية.




٢- حدد وقت الطهي بالضغط على الزر **"١٠ دقائق" (10 min)** أو **"١ دقيقة" (1 min)** أو **"١٠ ثوان" (10 S)**.

٣- اضغط على الزر **" بداية" (Start)**.
النتيجة : يضئ مصباح الفرن ويبدأ القرص الدوار في الدوران.
١) تبدأ عملية الطهي وعند انتهائها يُصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
٢) يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوت تنبيه ثلاث مرات (مرة كل دقيقة).
٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

☚ يحظر تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغاً.

✉ إذا أردت تسخين طبق ما لمدة قصيرة بالطاقة القصوى (٧٥٠ وات)، اضغط على المفتاح **+30 s** مرة واحدة لكل ٣٠ ثانية من وقت الطهي.
يبدأ الفرن بالعمل في الحال.

## مستويات الطاقة

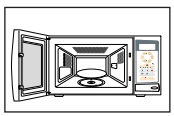
***يمكنك الاختيار من بين مستويات الطاقة الموجودة أدناه.***

| مستوى الطاقة | الطاقة الناتجة | |
|---|---|---|
| | الفرن | الشي |
| عالية | ٧٥٠ وات | - |
| متوسطةعالية | ٦٠٠ وات | - |
| متوسطة | ٤٥٠ وات | - |
| متوسطة منخفضة | ٣٠٠ وات | - |
| إذابة التجميد ( ❄❄ ) | ١٨٠ وات | - |
| منخفضة/الاحتفاظ بالطعام دافئاً | ١٠٠ وات | - |
| الشواية | - | ٨٥٠ وات |
| مجموعة ١ ( ♨ ) | ٦٠٠ وات | ٨٥٠ وات |
| مجموعة ٢ ( ♨ ) | ٤٥٠ وات | ٨٥٠ وات |
| مجموعة ٣ ( ♨ ) | ٣٠٠ وات | ٨٥٠ وات |

✉ في حالة تحديد مستوى طاقة أعلى، يجب تقليل وقت الطهي.
في حالة تحديد مستوى طاقة أقل، يجب زيادة وقت الطهي.

## إيقاف عملية الطهي

***يمكنك إيقاف الطهي في أي وقت للتحقق من مدى نضج الطعام.***



١- للإيقاف بشكل مؤقت؛
افتح الباب.
النتيجة : تتوقف عملية الطهي.
لمتابعة عملية الطهي،أغلق الباب واضغط مرة أخرى على الزر **" بداية" (Start)**.

١- للإيقاف نهائياً؛
اضغط الزر **"إيقاف" (Stop)**..
النتيجة : يتم إيقاف الطهي.إذا أردت إلغاء إعدادات الطهي، اضغط الزر **"إيقاف" (Stop)** مرة أخرى

☚ يمكنك إلغاء أي إعداد قبل بدء الطهي بواسطة الضغط على الزر **"إيقاف" (Stop)**.

AR

## ضبط وقت الطهي

***يمكنك زيادة وقت الطهي بالضغط على الزر "+٣٠ ثانية" (+30s) لإضافة ٣٠ ثانية لكل مرة***

اضغط على الزر **"+٣٠ ثانية" (+30 s)** مرة واحدة لإضافة ٣٠ ثانية لكل مرة.

سيتعذر ضبط الوقت أثناء الطهي عند تحديد الأوضاع التلقائية.

## استخدام ميزة التسخين الفوري/الطهي

***عند استخدام ميزة التسخين الفوري/الطهي، يتم ضبط وقت الطهي تلقائيًا ولن تضطر إلى الضغط على الزر "بداية" (Start ) يمكنك ضبط عدد الأطباق بالضغط على زر التسخين الفوري والطهي المناسب للحصول على عدد المرات المطلوبة.***

***ضع الطعام أولاً في وسط القرص الدوار(Turntable) وأغلق الباب.***

اضغط على زر **"التسخين/الطهي الفوري" (Instant reheat and cook)** الذي تريده بمقدار عدد المرات المطلوب.

النتيجة : يبدأ الطهي بعد حوالي ثانيتين.

عند الانتهاء

١) يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
٢) يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوتاً ثلاث مرات. (مرة كل دقيقة)
٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

## إعدادات التسخين/الطهي الفوري

***يبين الجدول التالي برامج التسخين الفوري/الطهي والكميات المراد طهيها ووقت الانتظار، والتوصيات المناسبة.***

| الطعام/ الزر | الكمية | مدة الانتظار | التوصيات |
|---|---|---|---|
| **الوجبات الجاهزة** (مثلجة) | ٣٠٠-٣٥٠ جرام<br>٤٠٠-٤٥٠ جرام | ٣ دقائق | ضعها في طبق خزفي وقم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. يناسب هذا البرنامج الوجبات المكونة من ٣ مكونات (مثال، اللحم بالصلصة والخضراوات وأحد الأطباق الجانبية مثل البطاطس أو الأرز أو المعجنات). |
| **المشروبات** (قهوة ولبن وشاي وماء بدرجة حرارة الغرفة) | ١٥٠ مللي (١ فنجان)<br>٢٥٠ مللي (١ كوب) | من دقيقة إلى دقيقتين | صب المشروب في كوب خزفي وقم بتسخينه بدون غطاء. ضع الكوب (١٥٠ مللي) أو الكوب الخزفي (٢٥٠ مللي) في وسط القرص الدوار، وقلب الشراب جيداً قبل مدة الانتظار وبعدها. |
| **الوجبات المجمدة الجاهزة** (مجمدة) | ٣٠٠-٣٥٠ جرام<br>٤٠٠-٤٥٠ جرام | ٤ دقائق | خُذ الوجبة المجمدة الجاهزة وتأكد من إمكانية استخدام الطبق مع الميكروويف. اثقب غطاء الوجبة الجاهزة. ضع الوجبة المجمدة الجاهزة في الوسط. يناسب هذا البرنامج الوجبات الجاهزة المجمدة المكونة من ٣ مكونات (مثل، اللحم بالصلصة والخضراوات وأحد الأطباق الجانبية مثل البطاطس أو الأرز أو المعجنات). |
| **سمك مجمد بالبشاميل** (مجمدة) | ٢٠٠ جرام<br>٤٠٠ جرام | ٢ – ٣ دقيقة | ضع السمك المجمد بالبشاميل في طبق مناسب الحجم من البيركس. ثم ضع الطبق على الحامل. يعتبر هذا البرنامج مناسباً للمنتجات الجاهزة المجمدة التي تتكون من شرائح سمك مغطى بالخضروات والصلصلة . |
| **فطائر بيتزا مجمدة** (مجمدة) | ١٥٠ جرام (٤-٦ قطع)<br>٢٥٠ جرام (٧-٩ قطع) | - | ضع فطائر الكيش الصغيرة أو حدات البيتزا الصغيرة المجمدة بشكل متساو على الحامل. |
| **مكرونة مجمدة بالبشاميل** (مجمدة) | ٢٠٠ جرام<br>٤٠٠ جرام | ٢ – ٣ دقيقة | ضع مكرونة مجمدة بالبشاميل في طبق مناسب الحجم من البيركس. ثم ضع الطبق على الحامل. يناسب هذا البرنامج المكرونة المجمدة بالبشاميل مثل اللازانيا أو الكانيلوني أو المكرونة. |

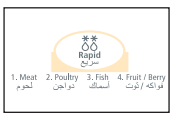
AR

## استخدام ميزة إزالة الثلج بشكل أوتوماتيكي وسريع

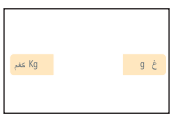
***تُمكنك ميزة "إزالة أوتوماتيكية سريعة للثلج" من فك تجميد اللحوم أو الدواجن أو الأسماك أو الفواكه/التوت. يتم ضبط وقت إذابة التجميد ومستوى الطاقة تلقائياً. فقط حدد البرنامج والوزن.***
***فقط حدد البرنامج والوزن.***

✉ استخدم فقط الأطباق المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

***ضع الطعام المجمد أولاً في وسط القرص الدوار وأغلق الباب.***




١- حدد نوع الطعام المراد طهيه بالضغط على الزر **"إذابة التجميد السريع"** مرة واحدة أو عدة مرات.(راجع الجدول في الصفحة المقابلة لمعرفة تفاصيل أكثر)




٢- حدد وزن الطعام بالضغط على زر **"كجم" (kg )** و **"جرام" (g)** يمكن تحديد الوزن بحد أقصى يصل إلى ٢٠٠٠ جرام

٣- اضغط على الزر **" بداية" (Start)**.

النتيجة :

- تبدأ عملية إذابة التجميد.
- يصدر الفرن صوت تنبيه في منتصف عملية إذابة التجميد لتذكيرك بتقليب الطعام.
- اضغط على الزر **" بداية" (Start)** مرة أخرى لإنهاء عملية إذابة التجميد.

✉ يمكنك أيضًا إذابة التجميد يدويًا. وللقيام بذلك، قم بتحديد وظيفة الطهي / التسخين عند درجة حرارة ١٨٠ وات. راجع جزء "الطهي / التسخين" الموجودة في صفحة ٨ لمزيد من التفاصيل.

## إعدادات إذابة التجميد السريعة

***يبين الجدول التالي برامج "إذابة التجميد السريعة" والكميات المراد إذابة التجميد عنها وأوقات الانتظار والتوصيات المناسبة.***

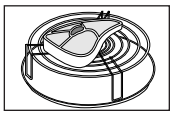
***قم بإزالة كافة أنواع مواد التغليف قبل بدء إذابة التجميد. ضع اللحوم والدواجن والأسماك والفاكهة/التوت في طبق خزفي.***

| الكود / الطعام | الكمية | مدة الانتظار | التوصيات |
|---|---|---|---|
| ١. **اللحوم** | ١٠٠-٢٠٠٠ جرام | ٢٠ - ٩٠ دقيقة | قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألمونيوم. قم بتقليب اللحوم عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يتناسب هذا البرنامج مع اللحم البقري ولحم الضأن واللحم وشرائح الستيك وقطع اللحم واللحم المفري. |
| ٢. **الدواجن** | ١٠٠-٢٠٠٠ جرام | ٢٠ - ٩٠ دقيقة | قم بحماية أطراف الأرجل والأجنحة باستخدام ورق الألمونيوم اقلب الدواجن عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يتناسب هذا البرنامج مع دجاجة كاملة وقطع الدجاج. |
| ٣. **الأسماك** | ١٠٠-٢٠٠٠ جرام | ٢٠ - ٨٠ دقيقة | قم بحماية ذيول الأسماك الكاملة باستخدام ورق الألمونيوم. اقلب الأسماك عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يتناسب هذا البرنامج مع الأسماك الكاملة وقطع السمك الفيليه. |
| ٤.**الفاكهة/ التوت** | ١٠٠-٦٠٠ جرام | ٥ - ٢٠ دقيقة | وزع الفاكهة بشكل متساو في طبق زجاجي مسطح.يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الفاكهة. |

✉ حدد ميزة "إذابة التجميد يدويًا" بمستوى طاقة ١٨٠ وات إذا كنت ترغب في إذابة تجميد الطعام يدوياً. للحصول على مزيد من التفاصيل حول "إذابة التجميد يدويًا ومدة إذابة التجميد"، راجع صفحة ٨٨.

## اختيار الملحقات

***استخدم الأشياء المسموح باستخدامها مع الميكروويف، ولا تستخدم الأواني والأطباق البلاستيكية والأكواب الورقية والمناشف وما إلى ذلك.***



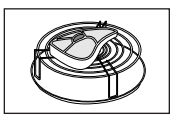
إذا كنت ترغب في تحديد أسلوب الطهي المجمع (الشواية والميكروويف)، استخدم فقط الأطباق المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن. فقد يؤدي استخدام أدوات أو أواني الطهي المعدنية إلى إتلاف الفرن.

✉ للحصول على مزيد من التفاصيل حول أدوات الطهي والأدوات المناسبة، راجع دليل أدوات الطهي على صفحة ١٤.

## عملية الشواء

***تمكنك الشواية من تسخين الطعام وتحميره بشكل سريع، بدون استخدام أشعة الميكروويف. لذلك يتوفر حامل شي مع فرن الميكروويف.***

١- قم بتسخين الشواية إلى أن تصل إلى درجة الحرارة التي تريدها، وذلك بواسطة الضغط على الزر **"شواية" (Grill)** ثم الضغط على الأزرار (**"١٠ دقائق" (10min)** و**"١ دقيقة" (1min)** و**"١٠ ثوان" (10s)**) والزر **"بداية" ( Start).**



٢- افتح الباب وضع الطعام على الحامل.

٣- ضع الطعام على الحامل الموجود بالفرن.اضغط على الزر **"شواية" (Grill)** ثم الضغط على الأزرار (**"١٠ دقائق" (10min)** و**"١ دقيقة" (1min)** و**"١٠ ثوان" (10s)**) (الحد الأقصى لمدة الشي هو ٦٠ دقيقة.)

٤- اضغط على الزر **"بداية" ( Start).**
النتيجة : يضئ مصباح الفرن ويبدأ القرص الدوار في الدوران.
١) تبدأ عملية الطهي وعند انتهائها يُصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات
٢) يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوت تنبيه ثلاث مرات (مرة كل دقيقة).
٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

✉ لا تقلق إذا لاحظت توقف السخان عن العمل ثم عودته إلى العمل مرة أخرى أثناء الشي. فقد تم تصميم هذا النظام لمنع التسخين الزائد للفرن.

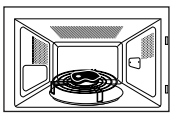
☚ استخدم دوماً قفازات الفرن عند لمس الأطباق الموجودة في الفرن حيث تكون ساخنة جداً.

## الطهي باستخدام أشعة الميكروويف والشواية معاً

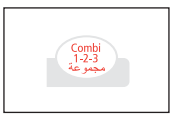
***يمكنك أيضاً الطهي باستخدام الميكروويف والشواية معاً وذلك للطهي والتحمير في نفس الوقت بشكل سريع.***

☚ استخدم **دوماً** أدوات الطهي المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن. تعتبر الأطباق المصنوعة من الزجاج والأطباق الخزفية مثالية عند الطهي باستخدام أشعة الميكروويف حيث تسمح بتخللها إلى الطعام بشكل متساو.

☚ استخدم **دوماً** قفازات الفرن عند لمس الأشياء الموجودة في الفرن، إذ أنها تكون ساخنة جداً.



١- افتح باب الفرن بواسطة ضغط الزر الكبير الموجود في الزاوية السفلية اليمنى من لوحة التحكم. ضع الطعام على الحامل وضع الحامل على القرص الدوار. أغلق الباب.




٢- اضغط على الزر **"مجموعة" (Combi).**
النتيجة : تظهر الإرشادات التالية:
(وضع الميكروويف والشواية)
**٦٠٠ وات** (الطاقة الناتجة)

✉ حدد **مستوى الطاقة** المناسب بواسطة الضغط على الزر **"مجموعة" (Combi)** مرة أخرى إلى أن يظهر مستوى الطاقة الملائم

☚ لا يمكنك تعيين درجة الحرارة للشواية

٣- اضبط وقت الطهي بالضغط على الأزرار (**"١٠ دقائق" (10min)** و**"١ دقيقة" (1min)** و**"١٠ ثوان" (10s)**) (الحد الأقصى لمدة الشي هو ٦٠ دقيقة.)

٤- اضغط على الزر **"بداية" ( Start).**
النتيجة : تبدأ عملية الطهي المجمع. عند الانتهاء من الشي.
١) يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
٢) يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوت تنبيه ثلاث مرات (مرة كل دقيقة).
٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

✉ تكون الطاقة القصوى لاستخدام وضع الميكروويف والشواية معاً هي ٦٠٠ وات.

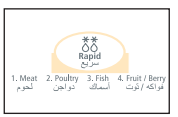
AR

***يمكن إعداد وضع الميكروويف لطهي الطعام على مرحلة واحدة أو مرحلتين.***

***مثال: إذا كنت ترغب في فك تجميد الطعام وطهيه دون إعادة تشغيل الفرن بعد كل مرحلة. يمكنك فك تجميد سمكة وزنها ٥٠٠ جرام وطهيها على ثلاث مراحل:***

- ***إذابة التجميد***
- ***الطهي ١***
- ***الطهي ٢***

- يمكنك تعيين ما بين مرحلتين وثلاث مراحل عند الطهي باستخدام عدة مراحل.
- إذا قمت بتعيين ثلاث مراحل، يجب أن تكون المرحلة الأولى هي فك التجميد.
- لا تضغط الزر ⓘ .حتى تقوم بضبط المرحلة الأخيرة.




١- اضغط الزر **"سريع" (Rapid)** مرتين أو أكثر.

٢- حدد الوزن بالضغط على الزرين **"كيلو جرام" (kg)** و **"جرام" (g)** عدد المرات المناسب (٥٠٠ جرام كما هو موضح في المثال).

٣- اضغط الزر **" مستوى الطاقة" (Power Level)**.
وضع الميكروويف
إذا اقتضت الحاجة، حدد **مستوى الطاقة** بالضغط على الزر **" مستوى الطاقة" (Power Level)** مرة واحدة أو أكثر. (٦٠٠ وات في المثال)

٤- ضبط وقت الطهي بالضغط على الأزرار **("١٠ دقائق" (10min) و"١ دقيقة" (1min) و"١٠ ثوان" (10s))**
العدد المناسب من المرات (٤ دقيقة كما هو موضح في المثال).

٥- اضغط على الزر "شواية" (Grill).
وضع الشواية (II):

٦- ضبط وقت الطهي بالضغط على الأزرار **("١٠ دقائق" (10min) و"١ دقيقة" (1min) و"١٠ ثوان" (10s))**
العدد المناسب من المرات (٥ دقيقة كما هو موضح في المثال).
(الحد الأقصى لمدة الشي هو ٦٠ دقيقة.)

٧- اضغط على الزر **" بداية" ( Start)**.

النتيجة :

يتم تحديد الأوضاع الثلاثة [فك التجميد والطهي (I،II)] الواحد تلو الآخر. حسب وضع إذابة التجميد الذي اخترته، يصدر الفرن صوت تنبيه في منتصف عملية إذابة التجميد ليذكرك بقلب الطعام. يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات بمجرد انتهاء وقت الطهي.

- ◆ يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوت تنبيه ثلاث مرات (مرة كل دقيقة).
- ◆ يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

AR

## إيقاف تشغيل خاصية " إصدار صوت تنبيهي"

***يمكنك إيقاف تشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه حينما تريد.***

١ـ اضغط على الزرين **"إيقف" (Stop)** و**"بداية" (Start)** في وقت واحد
النتيجة : لن يصدر الفرن صوتاً مع كل مرة تقوم فيها بالضغط على الزر.

٢ـ لتشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه مرة أخرى،
اضغط على الزر **"إيقاف" (Stop)** و**"بداية" (Start)** مرة أخرى في نفس الوقت
النتيجة : يعود الفرن للعمل مع تشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه مرة أخرى.

## تأمين فرن الميكروويف

***تم تزويد " فرن الميكروويف" ببرنامج " أمان بسيط" خاص، وهو يتيح " تأمين" الفرن بحيث لا يتمكن الأطفال أو أي شخص غير معتاد على استخدام الفرن من تشغيله بطريق الخطأ.***

***يمكنك تأمين الفرن في أي وقت.***

١ـ اضغط على الزرين **"إيقاف" (Stop)** و**"الساعه" (clock)** في وقت واحد
النتيجة : يتم تامين الفرن (لا يمكن تحديد أي من الوظائف).

٢ـ لإلغاء قفل الفرن، اضغط على الزرين **"إيقاف" (Stop)** و**"الساعه" (clock)** في وقت واحد.
النتيجة : يمكنك استخدام الفرن بشكل طبيعي.

AR

***للطهي باستخدام فرن الميكروويف، يجب أن تتمكن أشعة الميكروويف من اختراق الطعام دون أن تنعكس على الأطباق أو تمتصها الأطباق المستخدمة.***

***لذا يجب الحرص عند اختيار أدوات الطهي. إذا كانت أداة الطهي تحمل علامة "Microwave Safe" (مسموح باستخدامها مع الميكروويف)، فلا داعي للقلق.***

***يسرد الجدول التالي الأنواع المختلفة لأدوات الطهي ويشير إلى ما إذا كان يمكن استخدامها في فرن الميكروويف أم لا وإلى كيفية استخدامها.***

| أدوات الطهي | مسموح باستخدامها في الميكروويف | تعليقات |
|---|---|---|
| **ورق الألمونيوم** | ✓ ✗ | يمكن استخدامه بكميات صغيرة لحماية أسطح الأطعمة من النضج الزائد. يمكن أن يحدث ماس كهربي إذا كان ورق الألمونيوم قريب جداً من جدار الفرن أو إذا تم استخدام كميات كبيرة منه. |
| **طبق التحمير** | ✓ | لا يتم تسخينه مسبقاً لأكثر من ثمان دقائق. |
| **الأواني الصينية والخزفية** | ✓ | تكون الأواني الخزفية والأواني الفخارية والأواني الخزفية المطلية والأواني الصينية عادة مناسبة، ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية. |
| **الفوم الذي يتم استخدامه مرة واحدة فقط الأطباق الكرتون** | ✓ | يتم تغليف بعض الأطعمة المجمدة في هذه الأطباق. |
| **تغليف الأطعمة السريعة** | | |
| • الأكواب المصنوعة من البولستيرين | ✓ | يمكن استخدامها في تدفئة الطعام.قد تتسبب الحرارة الزائدة في صهر الأدوات المصنوعة من البولستيرين. |
| • الأكياس الورقية أو الصحف | ✗ | قد تحترق. |
| • الورق المعاد تصنيعه أو الأدوات الزجاجية المزينة بزخارف معدنية | ✗ | قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي. |
| **الأدوات الزجاجية** | | |
| • أدوات الفرن التي تستخدم على المائدة | ✓ | يمكن استخدامها إلا إذا كانت مزينة بزخارف معدنية. |
| • الأدوات الزجاجية الرقيقة | ✓ | يمكن استخدامها في تدفئة الأطعمة والسوائل. قد يتسبب التسخين المفاجئ للزجاج الرقيق في تعرضه للكسر أو الشرخ. |
| • البرطمانات | ✓ | يجب إزالة الغطاء. مناسب للتدفئة فقط. |
| **المعادن** | | |
| • الأطباق | ✗ | قد تتسبب في حدوث ماس كهربائي أو حريق. |
| • أربطة أكياس الفريزر | ✗ | |
| **الورق** | | |
| • الأطباق والأكواب ومناديل المائدة وورق المطبخ | ✓ | تستخدم في طهي الطعام الذي يستغرق فترات قصيرة وفي تدفئة الطعام. تستخدم أيضاً لامتصاص الرطوبة الزائدة. |
| • الورق المعاد تصنيعه | ✗ | قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي. |
| **البلاستيك** | | |
| • الأواني | ✓ | خاصة إذا كانت مقاومة للحرارة. قد يحدث التواء لبعض أنواع البلاستيك الأخرى أو يتغير لونها عند درجات الحرارة المرتفعة. لا تستخدم الأدوات المصنوعة من الميلامين. |
| • الورق الحراري | ✓ | يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة. لا يجب أن يلامس الطعام.كن حريصاً عند إزالة طبقة الورق الحراري حيث ينبعث بخار ساخن. |
| • أكياس الفريزر | ✓ ✗ | فقط إذا كانت تحتمل درجة الغليان أو إذا كانت صالحة للاستخدام في الفرن. لا يجب أن تكون محكمة الإغلاق. اثقبها بشوكة، إذا اقتضت الحاجة. |
| **الورق الشمعي أو الدهني** | ✓ | يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة ومنع تناثر الطعام. |

**موصى به** : ✓
**يستخدم بحذر** : ✓ ✗
**غير آمن** : ✗

AR

## أشعة الميكروويف

تتخلل طاقة الميكروويف الطعام بالفعل، ويتم ذلك بسبب انجذابها للمكونات المائية والذهنية والسكرية وامتصاصها لها.
تتسبب أشعة الميكروويف في تحريك الجزيئات الموجودة في الطعام بشكل سريع. وينشأ عن هذه الحركة السريعة للجزيئات احتكاك ينتج عنه حرارة تؤدي إلى طهي الطعام.

## الطهي

**أدوات الطهي الخاصة بالطهي في الميكروويف:**
يجب أن تسمح أدوات الطهي لطاقة الميكروويف بتخللها للحصول على أفضل نتيجة. تنعكس أشعة الميكروويف بواسطة المعادن مثل الاستنلس والألومنيوم والنحاس، إلا أنها يمكن أن تتخلل الخزف والزجاج والبلاستيك علاوة على الورق والخشب. لذا يحظر دوماً طهي الطعام في أواني معدنية.

**الأطعمة التي يمكن طهيها في الميكروويف:**
يمكن طهي العديد من أنواع الطعام في الميكروويف، مثل الخضراوات الطازجة أو المجمدة والفاكهة والمعجنات والأرز والحبوب والأسماك واللحوم. كما يمكن أيضاً إعداد أنواع عديدة من الصلصة والكسترد والحساء والسجق المدخن والأطعمة المحفوظة والصلصة المتبلة في فرن الميكروويف. وبشكل عام، يكون الطهي باستخدام الميكروويف مثالياً لأي طعام يتم تجهيزه في درج التسخين. كما يُستخدم أيضاً الميكروويف في فك تجميد الزبد أو الشكولاته، للحصول على أمثلة (راجع الفصل الذي يتضمن التلميحات والأساليب الفنية).

**تغطية الطعام أثناء الطهي**
تعتبر تغطية الطعام أثناء الطهي أمراً في غاية الأهمية، حيث يتصاعد البخار الناتج عن تبخر الماء ويساهم في عملية الطهي. ويمكن تغطيه الطعام بطرق مختلفة: على سبيل المثال، باستخدام أطباق خزفية أو بلاستيكية أو بطبقة من ورق الميكروويف الحراري.

**مدد الانتظار**
تتمثل أهمية مدة الانتظار بعد انتهاء عملية الطهي في أنها تسمح بمعادلة درجة الحرارة درجة الحرارة بين أجزاء الطعام الداخلية.

## دليل طهي الخضراوات المجمدة

استخدم أواني مناسبة مصنوعة من البيركس ذات غطاء. قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى، راجع الجدول. استمر في الطهي للحصول على النتيجة التي تفضلها.
قلب الطعام مرتين أثناء الطهي ومرة بعد الطهي. أضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهي. اترك الطعام مغطى أثناء مدة الانتظار.

| الطعام | المقدار | الطاقة | الوقت (دقيقة) | مدة الانتظار (دقيقة) | الإرشادات |
|---|---|---|---|---|---|
| السبانخ | ١٥٠ جرام | ٦٠٠ وات | ٦,٥-٥,٥ | ٣-٢ | أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد. |
| البروكلي | ٣٠٠ جرام | ٦٠٠ وات | ١١-١٠ | ٣-٢ | أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد. |
| البازلاء | ٣٠٠ جرام | ٦٠٠ وات | ٨-٩ | ٣-٢ | أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد. |
| الفاصوليا الخضراء | ٣٠٠ جرام | ٦٠٠ وات | ١٠-١١ | ٣-٢ | أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد. |
| الخضراوات المشكلة (جزر/بازلاء/ذرة) | ٣٠٠ جرام | ٦٠٠ وات | ٩-١٠ | ٣-٢ | أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد |
| الخضراوات المشكلة (الطريقة الصينية) | ٣٠٠ جرام | ٦٠٠ وات | ٨,٥-٩,٥ | ٣-٢ | أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد. |

AR

## دليل طهي الأرز والمعجنات

**الأرز:** استخدم إناءً كبيراً مصنوعاً من البيركس ذو غطاء مع مراعاة أن حجم الأرز يتضاعف أثناء الطهي. قم بتغطية الإناء أثناء الطهي.
بعد انتهاء مدة الطهي، قم بتقليب الأرز وأضف الملح والتوابل والزبد قبل مدة الانتظار.
ملاحظة: قد لا يكون الأرز قد امتص الماء بالكامل بعد انتهاء مدة الطهي.

**المعجنات:** استخدم إناءً كبيراً مصنوعاً من البيركس. أضف الماء المغلي، ومقداراً ضئيلاً من الملح ثم قلب جيداً. لا تضع الغطاء أثناء الطهي.
قلب من حين لآخر أثناء الطهي وبعد انتهائه. قم بتغطيه الطعام أثناء مدة الانتظار وتصفيته جيداً فيما بعد.

| الطعام | المقدار | الطاقة | الوقت (دقيقة) | مدة الانتظار (دقيقة) | الإرشادات |
|---|---|---|---|---|---|
| الأرز الأبيض (مسلوق) | ٢٥٠ جرام | ٧٥٠ وات | ١٧-١٨ | ٥ | أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد. |
| الأرز البني (مسلوق) | ٢٥٠ جرام | ٧٥٠ وات | ٢٢-٢٣ | ٥ | أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد. |
| أرز مخلوط (أرز + أرز بري) | ٢٥٠ جرام | ٧٥٠ وات | ١٨-١٩ | ٥ | أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد. |
| ذرة مخلوطة (أرز + حبوب) | ٢٥٠ جرام | ٧٥٠ وات | ١٩-٢٠ | ٥ | أضف ٤٠٠ مللي من الماء البارد. |
| المعجنات | ٢٥٠ جرام | ٧٥٠ وات | ١١-١٢ | ٥ | أضف ١٠٠٠ مللي من الماء البارد. |

## دليل طهي الخضراوات الطازجة

استخدم أواني مناسبة مصنوعة من البيركس ذات غطاء. أضف ٣٠-٤٥ مللي ماء بارد (٢-٣ ملاعق كبيرة) لكل ٢٥٠ جرام ما لم يوصى بكمية أخرى من الماء – راجع الجدول. قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى، راجع الجدول. استمر في الطهي للحصول على النتيجة التي تفضلها. قلب الطعام مرة أثناء الطهي ومرة بعد الطهي. أضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهي. غطي الطعام أثناء مدة الانتظار التي تقدر بـ ٣ دقائق.

**تلميح:** قطّع الخضراوات الطازجة إلى قطع ذات أحجام متساوية. كلما تم تقطيعها إلى قطع أصغر تم طهيها بسرعة أكبر.

**يجب طهي كافة الخضراوات الطازجة باستخدام الطاقة الكاملة للميكروويف (٧٥٠ وات).**

| الطعام | المقدار | الوقت (دقيقة) | مدة الانتظار (دقيقة) | الإرشادات |
|---|---|---|---|---|
| البروكلي | ٢٥٠ جرام<br>٥٠٠ جرام | ٥-٥,٥<br>٨,٥-٩ | ٣ | قطع زهوره الصغيرة إلى قطع ذات أحجام متساوية. ضع السيقان باتجاه الوسط. |
| الكرنب المسلوق | ٢٥٠ جرام | ٦,٥-٧,٥ | ٣ | أضف ٦٠-٧٥ مللي (٥-٦ ملاعق كبيرة) من الماء. |
| الجزر | ٢٥٠ جرام | ٥-٦ | ٣ | قطع الجزر إلى شرائح ذات أحجام متساوية. |
| القرنبيط | ٢٥٠ جرام<br>٥٠٠ جرام | ٥,٥-٦<br>٩,٥-١٠ | ٣ | قطع زهوره الصغيرة إلى قطع ذات أحجام متساوية. قطّع الزهور الكبيرة إلى أنصاف. ضع السيقان إلى الوسط. |
| الكوسة | ٢٥٠ جرام | ٤-٤,٥ | ٣ | قطّع الكوسة إلى شرائح. أضف ٣٠ مللي (ملعقتين كبيرتين) من الماء أو قطعة من الزبد. يستمر الطهي حتى تصبح طرية. |
| الباذنجان | ٢٥٠ جرام | ٤,٥-٥ | ٣ | قطع الباذنجان إلى شرائح صغيرة وانثر ملعقة من عصير الليمون عليه. |
| البصل الأخضر | ٢٥٠ جرام | ٥-٥,٥ | ٣ | قطّع البصل الأخضر إلى شرائح سميكة. |
| عيش الغراب | ١٢٥ جرام<br>٢٥٠ جرام | ١,٥-٢<br>٣,٥-٤ | ٣ | جهز عيش الغراب إما كقطع صغيرة كاملة أو إلى شرائح. لا تضف أي مقدار من الماء. انثر عصير الليمون فوقه. وأضف الملح والفلفل. يصفى قبل التقديم. |
| البصل | ٢٥٠ جرام | ٥-٦ | ٣ | قطّع البصل إلى شرائح أو أنصاف. أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء. |
| الفلفل | ٢٥٠ جرام | ٤,٥-٥ | ٣ | قطّع الفلفل إلى شرائح صغيرة. |
| البطاطس | ٢٥٠ جرام | ٥-٦<br>٩-١٠ | ٣ | زن البطاطس التي تم تقشيرها واقطعها إلى أنصاف أو إلى أرباع ذات أحجام متساوية. |
| اللفت | ٢٥٠ جرام | ٥-٥,٥ | ٣ | قطع اللفت إلى مكعبات صغيرة. |

AR

## إعادة التسخين

يقوم فرن الميكروويف بتسخين الطعام في وقت أقل من الوقت الذي يستغرقه درج التسخين الخاص بالأفران التقليدية.
استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كدليل. تم وضع المدد الموجودة في هذا الجدول على أساس أن السوائل تكون بدرجة حرارة الحجرة التي تتراوح ما بين ١٨+ إلى + ٢٠ وأن الطعام المثلج تتراوح درجة حرارته ما بين ٥+ إلى ٧+ درجة مئوية.

**الترتيب والتغطية**
تجنب تسخين الأطعمة كبيرة الحجم مثل قطع اللحم الكبيرة – حيث يجب طهيها بشكل زائد وتجفيفها قبل أن يبدأ انبعاث الهواء الساخن من الوسط. لذا يكون تسخين القطع الصغيرة أكثر نجاحاً.

**مستويات الطاقة والتقليب**
يمكن تسخين بعض الأطعمة باستخدام طاقة تصل إلى ٧٥٠ وات بينما يجب تسخين بعض الأطعمة الأخرى باستخدام طاقة تصل إلى ٦٠٠ وات أو ٤٥٠ وات أو حتى ٣٠٠ وات.
راجع الجداول للحصول على إرشادات. يفضل بشكل عام تسخين الطعام باستخدام مستويات طاقة منخفضة إذا كان الطعام سريع النضج، أو إذا كان بكميات كبيرة، أو إذا كان يسخن بسرعة كبيرة (مثل فطائر اللحم المفروم).

قلب الطعام أثناء التسخين للحصول على أفضل النتائج. قلب الطعام مرة أخرى قبل التقديم، إن أمكن.

توخي الحذر عند تسخين السوائل أو أطعمة الأطفال. لتجنب فوران السوائل واحتمال التعرض للإصابة بالحروق، قم بالتقليب قبل التسخين وأثنائه وبعده. اترك الطعام أو السوائل في فرن الميكروويف أثناء مدة الانتظار. نوصى بوضع ملعقة بلاستيك أو ملعقة مصنوعة من الزجاج في السوائل. تجنب التسخين الزائد للطعام (وبالتالي إفساده).
من الأفضل تقدير مدة أقل للطهي وإضافة مدة تسخين إضافية، إذا دعت الحاجة.

**التسخين ومدد الانتظار**
من المفيد ملاحظة المدة التي استغرقها تسخين الطعام في المرة الأولى، للرجوع إليها في المستقبل.

تأكد دوماً من انبعاث البخار الساخن من الطعام الذي تم تسخينه.

دع الطعام في الفرن لفترة قصيرة بعد التسخين للسماح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزائه الداخلية.
تتراوح مدة الانتظار الموصى بها بعد التسخين بين ٢-٤ دقائق، ما لم يوصى بمدة أخرى في الجدول.

توخي المزيد من الحذر عند تسخين السوائل أو أطعمة الأطفال. راجع أيضاً الفصل الذي يتضمن احتياطات السلامة.

## إعادة تسخين السوائل

اترك دوماً مدة انتظار تصل إلى ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزاء الطعام الداخلية. قم بالتقليب أثناء التسخين إذا لزم الأمر، وقم بالتقليب دومًا بعد التسخين. لتجنب الفوران واحتمال التعرض للإصابة بالحروق، ضع ملعقة مصنوعة من البلاستيك أو عصا مصنوعة من الزجاج في المشروبات وتقليبها قبل وأثناء وبعد التسخين.

## إعادة تسخين طعام الأطفال

**طعام الأطفال:** قم بتفريغه في طبق خزفي عميق. قم بالتغطية بغطاء مصنوع من البلاستيك. يقلب جيداً بعد التسخين! اتركه في الفرن لمدة ٢-٣ دقائق قبل التقديم. قلبه مرة أخرى وتأكد من درجة حرارته. تكون درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: بين ٣٠-٤٠ درجة مئوية.

**لبن الأطفال:** ضع اللبن في قارورة زجاجية معقمة. قم بالتسخين دون غطاء. لا تقم أبداً بتسخين زجاجة اللبن الخاصة بالطفل مع وضع الجزء المطاطي عليها، حيث قد تنفجر الزجاجة إذا تعرضت للتسخين الزائد. رج الزجاجة جيداً قبل مدة الانتظار ومرة أخرى قبل التقديم! تأكد دوماً من درجة حرارة طعام أو لبن الأطفال قبل إعطائه للطفل. تكون درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: حوالي ٣٧ درجة مئوية.

### ملاحظة:

يجب التأكد بعناية من طعام الأطفال خاصة قبل تقديمه لتجنب تعرض الأطفال للإصابة بالحروق.
استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للتسخين.

AR

## إعادة تسخين السوائل والطعام

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للتسخين.

| الطعام | المقدار | الطاقة | الوقت (دقيقة) | مدة الانتظار (دقيقة) | الإرشادات |
|---|---|---|---|---|---|
| المشروبات (قهوة ولبن وشاي وماء بدرجة حرارة الغرفة) | ١٥٠ مللي (عدد ١ فنجان) ٢٥٠ مللي (١ كوب خزفي) | ٧٥٠ وات | ٢-١,٥ ٢,٥-٢ | ٢-١ | صب المشروب في كوب خزفي وقم بتسخينه بدون غطاء. ضع الكوب (١٥٠ مللي) أو الكوب الخزفي (٢٥٠ مللي) في وسط القرص الدوار، وقلب الشراب جيداً قبل مدة الانتظار وبعدها. |
| الحساء (مثلج) | ٢٥٠جرام ٤٥٠ جرام | ٧٥٠ وات | ٣,٥-٣ ٤,٥-٤ | ٣-٢ | صب الحساء في طبق خزفي عميق. قم بالتغطية بغطاء مصنوع من البلاستيك.يقلب جيداً بعد التسخين. ثم يُقلب مرة أخرى قبل التقديم. |
| اليخني (مثلج) | ٣٥٠ جرام | ٦٠٠ وات | ٦-٥ | ٣-٢ | ضع اليخني في طبق خزفي عميق. قم بالتغطية بغطاء مصنوع من البلاستيك. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم. |
| المعجنات بالصلصة (مثلجة) | ٣٥٠ جرام | ٦٠٠ وات | ٥-٤ | ٣ | ضع المعجنات (الإسباجتي أو الشرائح) في طبق خزفي مسطح. قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. قم بالتقليب قبل التقديم. |
| المعجنات المحشوة مع الصلصة (مثلجة | ٣٥٠ جرام | ٦٠٠ وات | ٥,٥-٤,٥ | ٣ | ضع المعجنات المحشوة (على سبيل المثال، رافيلو، تورتليني) في طبق خزفي عميق. قم بالتغطية بغطاء مصنوع من البلاستيك. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم. |
| الوجبات المغلفة (مثلجة) | ٣٠٠جرام ٤٠٠ جرام | ٦٠٠ وات | ٦-٥ ٧-٦ | ٣ | ضع وجبة مكونة من مكونين أو ثلاث مكونات مثلجة في طبق خزفي. قم بالتغطية بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. |
| الوجبات الجاهزة المجمدة | ٣٠٠جرام ٤٠٠ جرام | ٦٠٠ وات | ١٢,٥-١١,٥ ١٤-١٣ | ٤ | ضع الطبق المسموح باستخدامه في الميكروويف الذي يحتوي على الوجبة الجاهزة المثلجة (-١٨ درجة مئوية) على القرص الدوار. اثقب الغطاء أو قم بتغطية الطبق البلاستيكي بطبقة من الميكروويف الحراري. بعد التسخين اتركه لمدة ٤ دقائق. |

## تسخين طعام ولبن الأطفال

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للتسخين.

| الطعام | المقدار | الطاقة | الوقت (دقيقة) | مدة الانتظار (دقيقة) | الإرشادات |
|---|---|---|---|---|---|
| طعام الأطفال (خضراوات + لحوم) | ١٩٠ جرام | ٦٠٠ وات | ٣٠ ثانية | ٣-٢ | فرغ المحتويات في طبق عميق من الخزف. قم بتغطية الإناء أثناء الطهي. وقم بالتقليب بعد مدة الطهي. اتركها لمدة ٢-٣ دقائق قلب جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم. |
| طعام الأطفال (حبوب + لبن + فاكهة) | ١٩٠ جرام | ٦٠٠ وات | ٢٠ ثانية | ٣-٢ | فرغ المحتويات في طبق عميق من الخزف. قم بتغطية الإناء أثناء الطهي. وقم بالتقليب بعد مدة الطهي. اتركها لمدة ٢-٣ دقائق قلب جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم. |
| لبن الأطفال | ١٠٠ مللي ٢٠٠ مللي | ٣٠٠ وات | ٤٠-٣٠ ثانية دقيقة إلى دقيقة و١٠ ثواني | ٣-٢ | قلب اللبن أو رجه جيداً قبل صبه في قارورة زجاجية معقمة. ضع الزجاجة في وسط القرص الدوار. لا تضع الغطاء أثناء الطهي. قم بالتقليب الجيد واترك الإناء لمدة ٣ دقائق على الأقل. رجه جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية، قبل التقديم. |

AR

## إذابة التجميد

تعد أشعة الميكروويف أسلوباً ممتازاً في إذابة التجميد عن الطعام. تقوم أشعة الميكروويف بإذابة التجميد عن الطعام برفق في فترة زمنية قصيرة. ويفيد ذلك بشكل كبير في حالة استقبال ضيوف بشكل مفاجئ.

يجب أن يتم إذابة التجميد عن الدواجن المجمدة جيداً قبل طهيها. فك أي أربطة معدنية وانزعها من مادة التغليف للسماح بإخراج السائل الذي يتم إذابته.

- ضع الطعام المجمد على طبق بدون غطاء. قم بتصفية الطبق من أي سائل وإخراج محتوياته قدر الإمكان.
- افحص الطعام من حين لآخر للتأكد من عدم وصوله إلى درجة الدفء.
- إذا بدأت الأجزاء الصغيرة والرفيعة من الطعام المجمد للوصول إلى درجة الدفء، يمكنك حمايتها بواسطة لفها بشرائط صغيرة من ورق الألمونيوم أثناء إذابة التجميد.

عندما يصبح السطح الخارجي للدواجن دافئاً، قم بإيقاف عملية إذابة التجميد واتركها لمدة ٢٠ دقيقة قبل المتابعة.

- اترك الأسماك واللحوم والدواجن لفترة حتى يتم إكمال عملية إذابة التجميد. تختلف مدة الانتظار لعملية إذابة التجميد التامة حسب الكمية المطلوب إذابة التجميد عنها. الرجاء الرجوع للجدول الموجود أدناه.

**تلميح:** تتم عملية فك تجميد الأطعمة غير السميكة بشكل أفضل عن الأطعمة السميكة كما تحتاج الكميات الأصغر إلى وقت أقل من الكميات الأكبر. تذكر هذا التلميح أثناء تجميد الطعام وإذابة التجميد عنه.

لإذابة التجميد عن الأطعمة المجمدة بدرجة حرارة تتراوح ما بين –١٨ إلى –٢٠ درجة مئوية، استخدم الجدول التالي كدليل.

**يجب إذابة تجميد كافة الأطعمة باستخدام مستوى طاقة إذابة التجميد (١٨٠ وات).**

| الطعام | المقدار | الوقت (دقيقة) | مدة الانتظار (دقيقة) | الإرشادات |
|---|---|---|---|---|
| *اللحوم* | | | | |
| اللحم البقري المفروم | ٥٠٠جرام | ١٠-١٢ | ٥-٢٠ | ضع اللحم على طبق خزفي مسطح. قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد! |
| شرائح اللحم | ٢٥٠جرام | ٧-٨ | | |
| *الدواجن* | | | | |
| قطع الدجاج | ٥٠٠جرام | ١٢-١٤ | ١٥-٤٠ | ضع أولاً قطع الدجاج مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل، أو الدجاجة الكاملة مع وضع ناحية الصدر لأسفل في طبق خزفي مسطح. قم بحماية الأجزاء الرفيعة مثل الأجنحة والأطراف بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد! |
| دجاجة كاملة | (قطعتان) ١٠٠٠ جرام | ٢٥-٢٨ | | |
| *الأسماك* | | | | |
| شرائح السمك الفيليه | ٢٥٠جرام (قطعتان) ٤٠٠ جرام (٤ قطع) | ٦-٧ ١١-١٣ | ٥-٢٠ | ضع السمك المجمد في وسط طبق خزفي مسطح. ضع الأجزاء الرفيعة أسفل الأجزاء السميكة.قم بحماية الأطراف الرفيعة بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد! |
| الفاكهة | | | | |
| التوت | ٢٥٠جرام | ٦-٧ | ٥-١٠ | قم بتوزيع الفاكهة على طبق زجاجي دائري مسطح (ذو قطر كبير) |
| *الخبز* | | | | |
| أرغفة الخبز (كل رغيف حوالي ٥٠ جرام) | قطعتان | ١,٥-٢ | ٥-١٠ | ضع الأرغفة على شكل دائرة أو أفقياً على ورق المطبخ في وسط القرص الدوار. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد! |
| التو ست/الشطائر | عدد٤ قطع | ٣-٤ | | |
| الخبز الألماني (قمح +دقيق الجاودار) | ٢٥٠جرام | ٤-٥ | | |
| | ٥٠٠جرام | ٨-١٠ | | |

AR

### *الشي*

يوجد جزء التسخين الخاص بالشواية تحت سقف تجويف الفرن. وتعمل الشواية أثناء غلق الباب ودوران القرص الدوار. يؤدي دوران القرص الدوار إلى تحمير الطعام بشكل متساو. ويؤدي التسخين المسبق للشواية لمدة ٤ دقائق إلى إتمام عملية تحمير الطعام بشكل أسرع.

**أدوات الطهي الخاصة بالشي:**

يجب أن تكون غير قابلة للاشتعال ويمكن أن تتضمن جزء معدني. لا تستخدم أدوات طهي مصنوعة من أي نوع من أنواع البلاستيك، حيث يمكن أن تنصهر.

**الأطعمة المناسبة للشي:**

قطع اللحم والسجق وشرائح اللحم والهامبرجر وشرائح اللحم والفخذ وشرائح السمك الرفيعة والشطائر وجميع أنواع التوست المغطى بالإضافات.

**ملاحظة هامة:**

عند استخدام وضع الشواية فقط، تأكد من أن جزء التسخين الخاص بالشواية موجود تحت السقف في الوضع الأفقي وغير موجود عند الجدار الخلفي في الوضع الرأسي. الرجاء تذكر وضع الطعام على الحامل العلوي، ما لم يوصى باتباع أية إرشادات أخرى.

### *شواية + ميكروويف*

يجمع وضع الطهي هذا بين الحرارة المنبعثة من الشواية مع سرعة طهي الميكروويف. وهو يعمل فقط أثناء غلق الباب ودوران القرص الدوار. نتيجة لدوران القرص الدوار، يتم تحمير الطعام بشكل متساو. ويتوفر ثلاثة أوضاع مجمعة في هذا الطراز: ٦٠٠ وات + الشواية و٤٥٠ وات + الشواية و٣٠٠ وات + الشواية.

**أدوات الطهي الخاصة بالطهي باستخدام الميكروويف + الشواية**

الرجاء استخدام أدوات الطهي التي يمكن أن تتخللها أشعة الميكروويف. ويجب أن تكون أدوات الطهي غير قابلة للاشتعال. لا تستخدم أدوات الطهي المعدنية في وضع الاستخدام المجمع. لا تستخدم أدوات طهي مصنوعة من أي نوع من أنواع البلاستيك، حيث يمكن أن تنصهر.

**الطعام المناسب لطهيه باستخدام الميكروويف + الشواية:**

تشتمل الأطعمة المناسبة للطهي باستخدام الأسلوب المجمع كافة أنواع الطعام المطهو الذي يحتاج إلى تسخين وتحمير (مثل المعجنات المخبوزة)، علاوة على الأطعمة التي تتطلب وقتاً قصيراً لتحمير الطبقة العليا منها. يمكن أيضاً استخدام هذا الأسلوب مع قطع الطعام ذات الحجم السميك لتحمير الطبقة العليا منها (مثل قطع الدجاج، مع قلبها في منتصف وقت الطهي). الرجاء مراجعة جدول الشي للحصول على المزيد من التفاصيل.

### *ملاحظة هامة:*

عند استخدام أسلوب استخدام (الميكروويف + الشواية) معاً، تأكد من أن جزء التسخين الخاص بالشواية موجود تحت السقف في الوضع الأفقي وغير موجود عند الجدار الخلفي في الوضع الرأسي. يجب وضع الطعام على الحامل العلوي، ما لم يوصى بإرشادات أخرى. خلاف ذلك يجب وضعه على القرص الدوار مباشرة. الرجاء مراجعة الإرشادات الموجودة في الجدول التالي.

يجب قلب الطعام إذا كنت ترغب في تحمير وجهيه.

### دليل الشي

**قم بالتسخين المسبق للسخان باستخدام وظيفة الشواية عند شي الأطعمة الطازجة والمجمدة.**

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للشي.

| الطعام الطازج | المقدار | وقت التسخين المسبق (دقيقة) | الطاقة | ١. الوقت الإضافي (دقيقة) | ٢. الوقت الإضافي (دقيقة) | الإرشادات |
|---|---|---|---|---|---|---|
| شرائح التوست | عدد ٤ قطع(٤ × ٢٥ جرام) | ٥ | الشواية فقط | ٦-٧ | ٥-٦ | ضع شرائح التوست جنباً إلى جنب على الحامل. |
| أرغفة الخبز (المخبوزة بالفعل) | عدد ٢-٤ قطعة | ٥ | الشواية فقط | ٣-٤ | ٢-٣ | ضع أرغفة الخبز بحيث يكون الجزء السفلي لها إلى أعلى في شكل دائرة على الحامل مباشرة. |
| الطماطم المشوية | ٢٥٠ جرام (قطعتان) | ٥ | ٣٠٠وات + الشواية | ٥,٥-٦,٥ | -- | قطّع الطماطم إلى أنصاف. ضع الملح والفلفل ومقدار من الجبن على سطحها الأعلى. ضعها على شكل دائرة في طبق بيركس مسطح. ضع الطبق فوق الحامل. |
| توست هاواي | قطعتان (٣٠٠ جرام) | ٥ | ٣٠٠وات + الشواية | ٧-٩ | -- | قم بتحميص شرائح الخبز أولاً. ثم ضع التوست بالإضافات (شرائح لحم الخنزير أو الأناناس أو الجبن) بجوار بعضها البعض على الحامل. بعد الطهي اتركه لمدة ٢-٣ دقائق. |
| أجنحة الدجاج(مثلجة) | ٤٠٠-٥٠٠ جرام (٦ قطع) | ٥ | ٣٠٠وات + الشواية | ١١-١٣ | ١٠-١٢ | جهز قطع الدجاج مثل أجنحة الدجاج أو الدبابيس مع وضع قليل من الزيت والتوابل عليها. ضعها على هيئة دائرة على الحامل مع توجيه العظام إلى الوسط. بعد اكتمال الشي اتركه لمدة ٢-٣ دقائق. |

AR

## دليل الشي (تابع)

| الطعام الطازج | المقدار | وقت التسخين المسبق (دقيقة) | الطاقة | ١. الوقت الإضافي (دقيقة) | ٢. الوقت الإضافي (دقيقة) | الإرشادات |
|---|---|---|---|---|---|---|
| البطاطس المحمصة | ٥٠٠ جرام | 5 | ٤٥٠ وات + الشواية | ١٠-١٢ | -- | اقطع البطاطس إلى نصفين وضعها على هيئة دائرة على الحامل على أن يوضع الجزء الذي تم قطعه ناحية الشواية. امسح الناحية التي تم قطعها بزيت الزيتون والتوابل. بعد انتهاء الشواء اتركه لمدة ٣ دقائق. |
| المعجنات المجمدة | ٤٠٠ جرام | --- | ٦٠٠ وات + الشواية | ١٤-١٦ | ٣-٤ | ضع المعجنات المجمدة بدرجة حرارة (-١٨ درجة مئوية) مثل اللازانيا أو التورتوليني أو الكانالوني في طبق بيركس ذو حجم مناسب وضعه على الحامل. |
| سمك مجمد بالبشاميل | ٤٠٠ جرام | --- | ٦٠٠ وات + الشواية | ١٦-١٨ | ٣-٤ | ضع السمك المجمد(- ١٨ درجة مئوية) في طبق زجاجي مناسب الحجم من البيركس. وضعه على الحامل |
| قطع وجبات البيتزا المجمدة | ٢٥٠ جرام (٨ قطع) | --- | ٣٠٠ وات + الشواية | ١٢-١٣ | -- | ضع شرائح البيتزا المجمدة أو فطائر (- ١٨) الكيش الصغيرة على شكل دائرة على الحامل المعدني. |
| قطع الكعكة الاسفنجية | ٢٠٠-٢٥٠ جرام (١ – ٢ قطعة) | --- | ٣٠٠ وات + الشواية | ٤-٦ | -- | ضع قطع الكعكة المجمدة بدرجة حرارة (١٨- درجة مئوية) بجوار بعضها البعض على الحامل. وبعد أن يتم فك تجميدها اتركها لمدة ٥ دقائق. |

## تلميحات خاصة

**إذابة الزبد**
ضع ٥٠ جرام من الزبد في طبق زجاجي عميق قم بالتغطية بغطاء مصنوع من البلاستيك.
ثم قم بالتسخين لمدة ٣٠-٤٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٧٥٠ وات، حتى يتم إذابة الزبد.

**إذابة الشوكولاته**
ضع ١٠٠ جرام الشوكولاته في طبق زجاجي عميق.
ثم قم بالتسخين لمدة ٥-٣ دقائق، باستخدام طاقة تبلغ ٤٥٠ وات، حتى يتم إذابة الشوكولاته.
قم بتقليب الشوكولاته مرة أو مرتين أثناء الذوبان. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

**إذابة العسل المجمد**
ضع ٢٠ جرام من العسل المجمد في طبق زجاجي عميق صغير
قم بتسخينه لمدة ٢٠-٣٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٣٠٠ وات، حتى يتم إذابة العسل.

**إذابة الجيلاتين**
ضع ورقة الجيلاتين الجافة (جرام) لمدة ٥ دقائق في الماء البارد.
ضع الجيلاتين الذي تم تجفيفه في إناء بيركس صغير.
قم بالتسخين لمدة دقيقة باستخدام طاقة تصل إلى ٣٠٠ وات.
قم بالتقليب بعد الإذابة.

**عمل الجيلي/الغطاء الثلجي (للكعك والجاتوه)**
قلب الجيلي السريع التحضير (تقريباً ١٤ جرام.) مع ٤٠ جرام من السكر و ٢٥٠ مللي من الماء البارد.
قم بطهيه في إناء بيركس بدون غطاء لمدة ٣,٥ أو ٤,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٧٥٠ وات،
حتى يصبح لون الجيلي/الغطاء الجليدي شفاف. قم بتقليبه مرتين أثناء الإعداد.

**طهي المربى**
ضع ٦٠٠ جرام من الفاكهة (على سبيل المثال توت مشكل) في إناء زجاجي مناسب من البيركس ذي غطاء. أضف ٣٠٠ جرام من السكر وقم بتقليبها جيداً
قم بالطهي مع وضع الغطاء لمدة ١٠-١٢ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٧٥٠ وات.
ثم قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي. قم بتفريغها في برطمانات مربى زجاجية صغيرة الحجم ذات غطاء محكم. واتركها مغطاة لمدة ٥ دقائق.

**إعداد البودنج**
يُقلب مسحوق البودنج مع السكر واللبن (٥٠٠ مللي) مع اتباع تعليمات الشركات المصنعة والتقليب الجيد. استخدم إناء مصنوع من البيركس بحجم مناسب له غطاء. وقم بطهيه مع وضع الغطاء عليه لمدة ٦,٥ إلى ٧,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٧٥٠ وات.
قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي.

**تحميص قطع اللوز**
ضع ٣٠ جرام من قطع اللوز في طبق خزفي ذو حجم متوسط.
قم بتقليب قطع اللوز عدة مرات أثناء عملية التحميص لمدة ٣,٥ إلى ٤,٥ دقيقة باستخدام طاقة مقدارها ٦٠٠ وات.
اتركه في الفرن لمدة ٢-٣ دقائق. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

AR

## تنظيف فرن ميكروويف

***يجب تنظيف الأجزاء التالية من فرن الميكروويف على فترات منتظمة لمنع تراكم الدهون وبقايا الطعام:***

- ***الأسطح الداخلية والخارجية***
- ***الباب وقفلي الباب***
- ***القرص الدوار والحلقة الدوارة***

☚ تأكد دوماً من نظافة قفلي الباب ومن إغلاق الباب بإحكام.

☚ يُمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة الأسطح مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.

١. قم بتنظيف السطح الخارجي بقطعة قماش ناعمة وماء دافئ وصابون. ثم قم بمسحها بالماء وتجفيفها.

٢. قم بإزالة أي بقع موجودة على الأسطح الداخلية أو على الحلقة الدوارة بقطعة قماش مبللة بالصابون. ثم قم بمسحها بالماء وتجفيفها.

٣. لإزالة بقايا الطعام والروائح، ضع كوب به عصير ليمون مخفف على القرص الدوار وقم بالتسخين لمدة عشر دقائق باستخدام الطاقة القصوى.

٤. اغسل الصينية بحذر بماء دافئ وصابون أو اغسلها في غسالة الأطباق.

✉ **يحظر** سكب الماء في الفتحات. **يحظر** استخدام أي منتجات أو مذيبات كيماوية.
كن حريصاً جداً عند تنظيف قفلي الباب لضمان عدم وجود أي بقايا:
- متراكمة
- تحول دون إغلاق الباب بشكل صحيح

✉ نظف تجويف فرن الميكروويف بعد كل مرة تستخدمه فيها بمحلول تنظيف، ولكن اترك فرن الميكروويف فترة كافية ليبرد قبل التنظيف لتجنب حدوث أي إصابة.

## تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه

***يجب مراعاة بعض الاحتياطات البسيطة عند تخزين فرن الميكروويف أو صيانته.***

***لا يجب استخدام الفرن في حالة تعطل الباب أو تلف أقفاله:***

- ***كسر إحدى مفصلاته***
- ***تدهور حالة الأقفال***
- ***تدهور حالة الجسم الخارجي للفرن أو تعرضها للانثناءات***

***يجب صيانة عيوب الميكروويف بواسطة فني صيانة مؤهل.***

☚ **يحظر** إزالة الجسم الخارجي للفرن. في حالة حدوث أعطال في الفرن والحاجة إلى صيانته أو إذا كنت تشك في سلامة حالته:
- افصله من مصدر التيار الكهربي
- اتصل بأقرب مركز خدمة لما بعد البيع

✉ إذا أردت تخزين الفرن الخاص بك بشكل مؤقت، اختر مكاناً جافاً وخالي من الأتربة.
السبب: قد تؤثر الأتربة والرطوبة بشكل سلبي على أجزاء الفرن.

✉ لم يُصنع فرن الميكروويف للاستخدام التجاري.

AR

## المواصفات الفنية

***تسعى شركة SAMSUNG جاهدة إلى تحسين جودة منتجاتها باستمرار. ولهذا السبب، تخضع مواصفات التصميم وإرشادات المستخدم للتغيير دون سابق إعلام.***

| الطراز | G273V |
|---|---|
| **مصدر التيار الكهربي** | ٢٢٠ فولت~ ٦٠/٥٠ هرتز |
| **استهلاك الطاقة**<br>الميكروويف<br>الشواية<br>وضع الطهي المجمع | <br>١٢٠٠ وات<br>٨٥٠ وات<br>٢٠٥٠ وات |
| **الطاقة الناتجة** | ١٠٠ وات/٧٥٠ وات (IEC-705) |
| **تردد التشغيل** | ٢٤٥٠ ميجاهرتز |
| **الماجنترون** | OM75S(31) |
| **أسلوب التبريد** | موتور مروحة التبريد |
| **الأبعاد**<br>(العرض× الارتفاع × العمق)<br>الخارج<br>تجويف الفرن | <br><br>٤٨٩ × ٢٧٥ × ٣٨٣ مم<br>٣٣٠ × ١٨٧ × ٣٢٠ مم |
| الحجم | ٢٠ لتر |
| **الوزن**<br>الصافي | <br>١٣,٥ كيلو جرام تقريباً |

## ملاحظة

ELECTRONICS